

4つの安心 Point

“安心”してご利用いただくために、
“安全な商品作り”に努めています。

Point

1

作業員の 衛生管理

入室前に決められた方法と
時間での手洗い、
異物除去を行います。

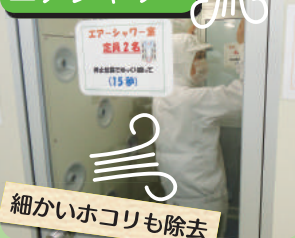
粘着ローラー



鏡も使って
チェック

毛髪やゴミ等を取り除く

エアシャワー



細かいホコリも除去

手洗い・消毒



手洗いは30秒以上！
爪や指の間も念入りに。

Point

2

品質管理

毎回均一な仕上がりになるよう、
味・温度・固さ・粘度等を
慎重に確認しています。

原材料は
全て計量！



塩分量も
しっかり守ります



品温のチェック！



加熱後は急速冷却！

Point

3

丁寧な盛付

丁寧な盛付と確認で常に安定した、
見た目も美しい商品作りを
心がけています。



メイン食材は
一品ずつ計量して盛付



副菜はディッシャー等で、
常に一定の盛付量に



重量チェック！

Point

4

最終確認

凍結後も人と機械、両方の確認工程
を設けています。全てに合格した
商品だけが出荷されます。



食材の不足、
トレイ汚れの
最終確認

金属検査・X線検査



万全を期して出荷！！



そらまめ
soramame shokudo
食堂

手作りの温かさとおいしさに“安心”に添えて、皆様の食卓へ